

LES JURYS DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

Consignes d'examen

Cycle	2018-2019/2
Titre	CESS P
Option	Cuisinier de collectivité
Matières	Connaissance du matériel Connaissance des matières Economat-gestion des stocks Hygiène-sécurité du travail- législation T.P.M. cuisine de collectivité T.P.M. service

I. Condition pour présenter l'examen

- S'être présenté à la rencontre obligatoire du 5 novembre 2019 à 10h (voir horaire en ligne)
- Etre présent à l'heure prévue à l'examen.
- Se présenter avec le matériel requis suivant : une tenue de cuisine qui respecte les conditions d'hygiène et de sécurité ainsi qu'une hygiène personnelle irréprochable (pas de maquillage, piercing et bijoux aux mains et aux oreilles)
- Etre, le cas échéant, muni de son matériel personnel (par exemple de quoi allumer le fourneau, ses couteaux, paire de ciseaux, etc.)

II. Menus

Le candidat doit être capable de réaliser les menus suivants. Il lui sera demandé de réaliser l'un d'entre eux, le jour de l'épreuve.

Le candidat doit également être en mesure d'assurer le service en salle.

Durant l'épreuve, le candidat devra être capable de commenter chaque étape du service et de la confection de son menu, en utilisant le vocabulaire adéquat.

<u>Menu 1 :</u>	<u>Menu 2 :</u>
<ul style="list-style-type: none">➤ Mini croissants au lard et aux poireaux➤ Crabe feuilleté➤ Billes de melon et jambon de Bayonne➤ Cocktail d'avocat, crabe et pamplemousse➤ Mousseline de poulet aux petits légumes➤ Magret de canard à l'orange et au poivre vert➤ Pommes dauphine➤ Sablés aux fraises	<ul style="list-style-type: none">➤ Mini croissants au lard et aux poireaux➤ Crabe feuilleté➤ Billes de melon et jambon de Bayonne➤ Cocktail d'avocat, crabe et pamplemousse➤ Filet de sole et flan de poireaux aux petits légumes➤ Magret de canard aux poires et au miel➤ Gratin dauphinois➤ Couronne fourrée aux fraises

III. Fiches techniques

Mini croissants au lard et aux poireaux

Ingrédients (18 croissants)

1 poireau 25 gr de margarine 50 gr de jambon d'Ardennes 250 gr de pâte feuilletée 1 jaune d'œuf Sel / poivre / muscade	1. Nettoyer et couper les poireaux en petits morceaux. 2. Faire revenir les poireaux dans la matière grasse. 3. Assaisonner de poivre, de sel et de muscade. 4. Couper le jambon en morceaux. 5. Etendre la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur. 6. Découper la pâte en triangle de 7 cm de côté. 7. Mettre au centre de chaque triangle un peu de poireaux étuvés, quelques morceaux de jambon et saupoudrer de fromage. 8. Enrouler en forme de croissants. 9. Mettre les croissants sur une plaque à pâtisserie bien graissée. 10. Cuire 10' à four moyen : 175°C
---	--

Crabe feuilleté

Ingrédients (20 feuilletés)

100 gr de crabe 1 échalote 1 càc de vinaigre 1,5 dl de vin blanc Sel / poivre / poivre de Cayenne 1 poireau Margarine Curry ½ dl Ciboulette 25 gr de beurre 1 œuf 150 gr pâte feuilletée	1. Egoutter le crabe. 2. Dans une casserole, y mettre 1 échalote coupée menu, 1 càc de vinaigre d'alcool, 15 cl de vin blanc, 3 pincées de sel, 1 càc de poivre moulu à cuire sur feu doux jusqu'à l'obtention d'1 càc. 3. Couper 1 poireau en très fines lamelles et les ajouter à un peu de beurre. Saler, poivrer et laisser cuire doucement. 4. Dans la càc de réduction, ajouter 1 càc de curry, 1 càc de crème fraîche et bien mélanger sur feu doux. 5. Nettoyer le crabe, ensuite ajouter à la réduction 10 brins de ciboulette, 25 gr de beurre, mélanger et augmenter le feu 2'', la sauce est finie. 6. Verser cette sauce sur la chair de crabe. 7. Chair de crabe et poireaux sont à mettre dans la pâte feuilletée coupé en forme de croissant 8. Dorer avec l'œuf et mettre au four pour 30' à 180°C.
--	---

Billes de melon et jambon de Bayonne

Ingrédients (24)

Mode opératoire

2 melons 300 gr de jambon de Bayonne Ciboulette Sel / poivre	1. Couper le melon en deux, retirer les graines et faire de petites billes à l'aide d'une cuillère parisienne 2. Compter 2 billes par cuillère 3. Découper le jambon de Bayonne en fines tranches assez longues. Poivrer. 4. Monter les cuillères et sur chaque pique de bambou, enfiler une tranche de jambon pliée en deux ou trois et les deux billes de melon. 5. Hacher la ciboulette fraîche et décorer chaque cuillère
---	---

Cocktail d'avocat, crabe et pamplemousse

Ingrédients (24)

4 avocats 2 boîtes de crabe 2 pamplemousses roses 4 càs de mayonnaise 1 citron 2 pincées de piment d'Espelette 1 bouquet de ciboulette Sel, poivre	1. Ouvrez les avocats et retirez le noyau. Prélevez la chair, mettez-la dans un saladier et écrasez-la à la fourchette. 2. Ciselez la ciboulette. Arrosez la chair d'avocat de 2 càs de jus de citron et saupoudrez-la d'un peu de ciboulette, de sel et poivre. Mélanger et réservez au frais. Egouttez la chair de crabe. Si elle contient de gros morceaux, coupez-les en petits dés et mettez-les dans un saladier. Ajouter la mayonnaise, 1 càs de jus de citron, le reste de ciboulette, le piment, du sel et du poivre. Mélanger et réservez au frais. Sur une planche, pelez le pamplemousse à vif et coupez en petits cubes. Dressez les cuillères en commençant par l'avocat, suivi de la préparation au crabe. Posez quelques morceaux de pamplemousse par-dessus. Réservez au frais.
---	--

Mousseline de poulet aux petits légumes

Ingrédients (8 pers.)

Mode opératoire

400 gr d'escalopes de poulet 100 gr de jambon fumé 3 blancs d'œufs 4 dl de crème fraîche 100 gr de céleri rave 100 gr de carottes 100 gr de poireaux 100 gr de champignons <u>Sauce</u> 3 dl de Noilly Prat 4 dl de bouillon de volaille 4 dl de crème fraîche Sel / poivre 150 gr de beurre Cerfeuil haché	1. Mixer le poulet et le jambon 2. Ajouter le blanc d'œuf non battu, la crème, le sel et le poivre 3. Verser la préparation dans des ramequins beurrés et cuire au bain marie 30' à 220°C 4. Laver les légumes et les couper en fine julienne Faire revenir dans la matière grasse 5. Mélanger le bouillon, la crème et le Noilly Prat. Laisser réduire aux $\frac{3}{4}$ à feu vif Assaisonner et ajouter le beurre 6. Dresser un nid de légumes Démouler les ramequins Dresser sur les légumes Napper de sauce
---	---

Magret de canard à l'orange et au poivre vert

Ingrédients (8 pers.)	Mode opératoire
4 magrets de canard 25 cl de vin blanc 10 cl d'armagnac 40 gr de poivre vert 20 cl de bouillon de volaille 60 cl de crème épaisse 10 cl de porto 4 càs de vinaigre de vin 2 oranges 4 càc de sucre semoule <u>Garniture</u> 80 gr de beurre 8 pommes reinette	1. Préparer la sauce à l'orange : * peler ¼ d'une orange * détailler la peau en bâtonnets de 1 mm * les plonger dans l'eau bouillante 5' * les égoutter et les réserver 2. Presser le reste des oranges et garder le jus 3. Faire bouillir le vinaigre et le sucre 30 secondes 4. Lorsque le caramel est sirupeux et marron, ajouter le jus d'orange, le porto, les zestes, le poivre vert 5. Dans une casserole, verser le vin, l'armagnac Porter à ébullition jusqu'à ce qu'il réduise de 2/3 6. Ajouter le bouillon de volaille et faire bouillir 5' 7. Incorporer la crème + un peu de sel 8. Laisser cuire 15' à feu doux 9. Verser le caramel dans la sauce réduite et rectifier l'assaisonnement 10. Couper les pommes en 8 quartiers Les faire colorer à la poêle à feu doux dans 20 gr de beurre, 10' sur chaque face 11. Inciser le côté peau du magret en losanges, assaisonner de poivre et de sel Faire cuire dans une cocotte sans matière grasse côté peau pendant 10' Retourner et laisser cuire 3 à 4' ; tenir au chaud 12. Servir le magret découpé en fines tranches, entouré de pommes La sauce est servie à part

Pommes dauphines

Ingrédients (8 pers.)	Mode opératoire
600 gr p de terre épluchées 2 jaunes d'œufs / sel / poivre Muscade <u>Pâte à choux</u> 2,5 dl eau 100 gr de margarine 130 gr de farine 4 œufs / sel	1. Eplucher et cuire les pommes de terre. 2. Réaliser une pâte à choux. 3. Ecraser les pommes de terre et ajouter la noix de muscade et le poivre 4. Incorporer la pâte à choux aux pommes de terre en battant énergiquement 5. Faire chauffer à friteuse à 180°C 6. Déposer dans la friture des petites boules de pâte façonnées avec 2 càc 7. Laisser cuire quelques minutes, les retourner à l'aide d'une écumoire afin qu'elles colorent uniformément. 8. Sortir du bain de friture et faire égoutter sur du papier absorbant.

Sablés aux fraises

Ingrédients (8 pers.)

<p><u>Pâte</u> 500 gr de farine 250 gr de beurre 200 gr de sucre impalpable 6 œufs 2 sachets de sucre vanillé</p> <p><u>Garniture</u> 1,5 kg de fraises 6 dl de crème 40% 150 gr de sucre impalpable 45 gr de noix de coco</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Verser la crème dans un cul de poule. La couvrir de papier film et la placer au réfrigérateur.2. Tamiser la farine avec le sel et le sucre vanillé3. Placer la farine en fontaine et mettre au centre le beurre ramolli, les jaunes d'œufs et le sucre impalpable4. Travailler du bout des doigts et former une boule et la mettre au réfrigérateur 1h5. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur.6. A l'aide d'un cercle à pâtisserie de 10 cm de Ø, découper 24 disques de pâte7. Les poser sur une plaque à pâtisserie beurrée et les piquer à la fourchette.9. Les entreposer au frais 30'10. Nettoyer les fraises11. Monter la crème en chantilly et incorporer le sucre impalpable et la coco12. Faire cuire les sablés pendant 15' et les retirer dès que la pâte est dorée13. Laisser refroidir sur une grille.14. Couper les fraises en lamelles15. Poser un cercle sur 8 assiettes, les couvrir de rosaces de crème16. En les faisant se chevaucher, disposer par-dessus une couche de lamelles de fraises17. Déposer un deuxième sablé, de la chantilly, des fraises et terminer par un sablé18. Saupoudrer le dessus de sucre impalpable.
--	---

Filet de sole et flan de poireaux aux petits légumes

Ingrédients (8 pers.)	Mode opératoire
8 filets de soles 8 cure dents 1 cube de bouillon de poisson 1 oignon 1 carotte Persil – thym – laurier 1 citron Sel / poivre <u>Flan de poireaux</u> 1 botte de poireaux 25 gr de margarine 0,5 dl de court bouillon 6 œufs 4 dl de crème 4 dl de lait / sel / poivre <u>Petits légumes</u> 500 gr de carottes 1 céleri vert 100 gr de blancs de poireaux 25 gr de margarine 1 dl de court bouillon 0,5 l de crème / sel / poivre	1. Nettoyer tous les légumes comme suit : * persil (½ bouquet) : hacher finement * petits légumes : céleri (garder 1 branche) en fine brunoise 0,5 kg de carottes en fine brunoise * poireaux : blancs + 5 cm de vert clair : en fine brunoise * court bouillon : oignons : en gros cubes 1 carotte : idem persil : ½ bouquet entier céleri : une branche entière citron : en rondelles 2. Préparer le court-bouillon et laisser frémir 3. Etuver les poireaux (- 2 càs) dans la M.G. et 1 dl de court- bouillon 4. Mélanger les œufs, le sel, le poivre, le lait, la crème et les poireaux étuvés 5. Placer le mélange dans les ramequins huilés (remplis aux 2/3) et faire cuire au bain-marie pendant 25' 6. Enrouler les filets de soles et les piquer avec un cure-dents 7. Plonger les filets de soles dans le court-bouillon pendant ± 10' 8. Etuver les carottes, le céleri et les 2 càs de poireaux dans la M.G. pendant ± 10' 9. Ajouter le court-bouillon et la crème et laisser mijoter → sauce onctueuse 10. Egoutter les filets de soles 11. Placer 1 filet de sole sur chaque assiette 12. Napper de sauce aux petits légumes 13. Démouler 1 flan de poireaux et parsemer de persil haché

Magret de canard aux poires et au miel

Ingrédients (8 pers.)	Mode opératoire
4 magrets de canard 2 càs de fond de veau en poudre 4 poires 8 dl de vin blanc sec 5 càs de miel 1 bâton de cannelle 3 clous de girofle Persil plat poivre	1. Faire cuire les magrets de canard 2 à 3' côté peau, dans une poêle, à feu vif Les retourner et prolonger la cuisson 4' 2. Les disposer dans une casserole Saupoudrer de fond de veau, poivrer et faire cuire 20' 3. Eplucher les poires en conservant la queue 4. Porter le vin blanc à ébullition dans une casserole, avec le miel, la cannelle, les clous de girofle Laisser frémir, 5', en mélangeant de temps en temps Faire cuire les poires 10 à 15' Oter du feu et laisser refroidir dans le sirop 5. Nettoyer le persil, en réserver quelques pluches pour la décoration Ciseler finement le reste 6. Egoutter les poires et les couper en lamelles 7. Oter les magrets de la casserole, les couvrir et laisser reposer 5' 8. Filtrer le sirop, ajouter le persil ciselé et laisser réduire de 1/3 9. Couper les magrets en tranches, disposer sur les assiettes, ajouter les lamelles de poires Napper de sirop, décorer de pluches de persil et servir

Gratin dauphinois

Ingrédients (8 pers.)

1,5 kg de pommes de terre 0,5 l de crème 0,5 dl de lait 50 gr de beurre 1 gousse ail / sel / poivre 150 gr de gruyère râpé	<ol style="list-style-type: none">1. Eplucher et laver les pommes de terre.2. Frotter un plat à gratin avec de l'ail3. Beurre le plat.4. Préchauffer le four.5. Couper les pommes de terre en rondelles.6. Mettre les pommes de terre dans une terrine. Saler et poivrer.7. Mettre les pommes de terre dans un plat en couches.8. Couvrir les pommes de terre avec la crème et le lait.9. Parsemer de fromage et de noisettes de beurre.10. Cuire 1h15' à Th 5.
---	--

Couronne fourrée aux fraises

Ingrédients (8 pers.)

<u>Pâte à choux</u> 250 gr de farine 3,6 dl d'eau 160 gr de margarine 6 œufs 50 gr de sucre semoule <u>Garniture</u> 400 gr fraises 250 gr de framboises 4 dl de crème 40% 40 gr de sucre impalpable Essence d'amande <u>Coulis</u> 400 gr de fraises 75 gr de sucre impalpable Jus de citron	<ol style="list-style-type: none">1. Recouvrir la plaque de papier sulfurisé.2. Tracer 8 cercles de 8 cm de Ø3. Préchauffer le four à 210°C4. Réaliser la pâte à choux.5. Verser la pâte dans une poche à douille cannelée de 1,5 cm de Ø.6. Former une 1^{ère} couronne de pâte de 2 à 3 cm de large sur le cercle et façonner une 2^{ème} couche à l'intérieur de la 1^{ère} et les surmonter d'une 3^{ème} couche posée à cheval sur les 2 autres.7. Badigeonner au jaune d'œuf.8. Placer quelques amandes au-dessus.9. Enfourner 40'.10. Mixer les fruits pour le coulis et ajouter le sucre et le jus de citron11. Passer au tamis et mettre au frigo12. Couper les fraises en lamelles pour la garniture13. Couper les couronnes en 2 aux 2/3 de la hauteur14. Déposer sur un plat15. Battre la crème en chantilly16. Garnir à la poche à douille avec la ½ de la crème17. Garnir de fraises18. Ajouter le reste de crème19. Remettre le couvercle20. Saupoudrer de sucre impalpable et verser le coulis
--	---

IV. Le candidat sera également interrogé oralement sur les autres matières de l'option

CUISINIER DE COLLECTIVITE
MATIERE
Connaissance du matériel
Connaissance des matières
Economat-gestion des stocks
Hygiène-sécurité du travail-législation
T.P.M. cuisine de collectivité
T.P.M. service

V. Consignes pratiques

Examen pratique.

L'épreuve débute à 8h40. Veuillez donc à vous présenter pour 8h30 au plus tard sur place.

L'examen durera une grande partie de la journée et au minimum jusque 16h.

Prévoir votre repas, collations et boissons pour la journée.

Adresse :

Athénée Royal d'Ouffet

Rue Mognée, 21

4590 Ouffet